

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



**Uva de Vida / La Mancha** ▼ 生産者：ウヴァ・デ・ヴィダ / ラ・マンチャ




## 概要

ウヴァ・デ・ヴィダはCarmen López DelgadoさんとLuis Ruizさんが、トレド州のサンタ・オレージャ村で2005年に起こしたワイナリーです。Carmenさんは重病から回復した際(放射線治療を経て)、食事の大切さと自然に着目し、その過程でビオディナミを学び、ワインを生産することを決意、このプロジェクトを始めたそうです。主に彼女が栽培と醸造、夫のLuis氏がマーケティングを担当しています。内陸の地中海性気候で少雨量(年間平均368mm)の土地(緯度40°、標高492m)に9.5haのグラシアーノと3haのテンプラニーリョを厳格なビオディナミ農法にのっとりて栽培、ワイン醸造を行っています。

## 栽培・醸造

粘土質の土壌のブドウ畑。緯度40度、標高492mに位置し、内陸性の地中海性気候で年間平均雨量が368mmと少雨のエリアです。13.5haのうち、9.5haがグラシアーノ、3ヘクタールがテンプラニーリョです。雨量は少ないまでも、自然環境を大事にしていることで地下水はあるらしく、オリーブや穀物と土地を分け合っ、多様性を大事にしているそうです。畑ではボルドー液もSO2も使用しておらず、下草も刈らないそうです。畑の自然環境がコントロールするという考え方を持っています。(想像ですが、標高が高く雨量が少ないことで病気も少ないのではないかと思います)

今回輸入しているワインは、すべてステンレスタンクでの醸造です。自然酵母による発酵、状態を見極めて瓶詰。ビオディナミのルールにのっとりています。全醸造工程でSO2は使用しておらず、無濾過、無清澄です。面白いことに、畑やセラーでは音楽を流して「エネルギー」と「振動」を与えているそうです。(わりと音楽を流す生産者いますね)


	Biografico Tempranillo (Rosado)		
	ビオグラフィコ・テンプラニーリョ2019 (ロザード)		
	Vino de la Tierra de Castilla		
	テンプラニーリョ100%		
	¥2,600	色:ロゼ	2019
	アルコール度数:14.16		
	SO2合計:2mg/L以下		
	SO2自由:2mg/L以下		
糖分:0.2g/L以下			
澄んだガーネット色、オレンジ色の縁。24時間漬浸後、プレスし発酵。ロゼ表記ですが、色合いは限りなく薄い赤に近いような。赤い果実感、赤い花、すこし森の中にいるような緑のニュアンス。辛口、ミディアム〜フル。プルーンやイチジク系の果実感。ほんのり収斂性あり。今のところAlcの強さを感じるかもしれません。酒質はなめらかできれいなので、徐々に落ち着いて果実感がより出てくるかと思っています。			

ブドウ畑:2013年に植えられた3haのテンプラニーリョから北東と南東向きのブドウ畑  
 場所:トレド州のサンタ・オレージャ村  
 緯度40度(日本の秋田県男鹿市辺り)、標高492m  
 気候:乾燥した内陸性・地中海性気候  
 平均年間雨量:300-500ml  
 土壌:粘土・ライムストーン土壌

栽培:有機/ビオディナミ:ブドウ畑でボルドー液や二酸化硫黄は無使用

剪定:ダブルコルドン

ブドウ畑は単作ではなくオリーブ畑と穀物畑の間に位置している。

	Biografico Graciano u Tempranillo		
	ビオグラフィコ・グラシアーノ／テンプラニーリョ		
	Vino de la Tierra de Castilla		
	グラシアーノ、テンプラニーリョ		
	¥2,600	色:赤	2018
	アルコール度数:13.38		
	SO2合計:2mg/L以下		
SO2自由:2mg/L以下			
糖分:0.2g/L以下			

割と濃い感じの色合い。ベリー系とハーブ系の芳香が豊かな辛口の赤。グラシアーノの酸とテンプラニーリョの果実感のバランスが良いです。若いワインですが、こなれたタンニンと優しい果実感、スパイシーなニュアンスで、複雑な味わいを楽しめます。豚肉や鳥のもも肉など、脂身のある赤身の肉などと相性がよさそうです。

ブドウ畑:2007年に植えられた9haのグラシアーノと2013年に植えられた3haのテンプラニーリョから  
北東と南東向きのブドウ畑  
場所:トレド州のサンタ・オラージャ村  
緯度40度(日本の秋田県男鹿市辺り)、標高492m  
気候:乾燥した内陸性・地中海性気候  
平均年間雨量:300-500ml  
土壌:粘土・ライムストーン土壌

栽培:有機/ビオディナミ:ブドウ畑でボルドー液や二酸化硫黄は無使用

剪定:ダブルコルドン

ブドウ畑は単作ではなくオリーブ畑と穀物畑の間に位置している。


テンプラニーリョは2018年8月23,24日に手摘み

グラシアーノは9月第2週に手摘み

生産量:8,800本

テンプラニーリョ - 33.06hl/ha グラシアーノ - 58.0hl/ha

コールドマセーション後、自然酵母で発酵。1日15分のルモンタージュ。各品種は別々に発酵し澱引き後にブレンド。その後2月までステンレスタンクで安定化、瓶詰 醸造過程において、

	Latitud40, Graciano		
	ラティトゥ40、グラシアーノ		
	Vino de la Tierra de Castilla		
	グラシアーノ100%		
	3000円	色:赤	2018
	アルコール度数:13.61%		
	SO2合計:10mg/L以下		
SO2自由:4mg/L			
糖分:0.2g/L以下			

濃い目の赤紫。赤や黒い果実の芳香、すこしミントっぽさがある気がします。辛口、ミディアム、滑らかな酒質。抜栓時は閉じ気味でしたが、3時間後あたりでかなり開き、小梅やブルーベリー、心地よい酸味、瑞々しい味わいになりました。

ブドウ畑:2007年に植えられた9haのグラシアーノから  
北東と南東向きのブドウ畑  
場所:トレド州のサンタ・オラージャ村  
緯度40度(日本の秋田県男鹿市辺り)、標高494m  
気候:乾燥した内陸性・地中海性気候  
平均年間雨量:300-500ml  
土壌:粘土・ライムストーン土壌

栽培:有機/ビオディナミ:ブドウ畑でボルドー液や二酸化硫黄は無使用

剪定:ダブルコルドン

ブドウ畑は単作ではなくオリーブ畑と穀物畑の間に位置している。